



Montepulciano Lunaria 2019

Cantina: Cantina Orsogna

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Biologico, Vegan

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: 2019

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 3 Lt

Affinamento: 6 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Cacciagione, Carni Bianche, Formaggi Semi Stagionati, Primi Piatti di Carne

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Montepulciano della linea Lunaria è una selezione di uve Montepulciano coltivate a pergola abruzzese, situato su terreno collinare con buona esposizione tra 400 e 450 m s.l.m. Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto con i propri lieviti indigeni per 10/15 giorni ad una temperatura costante di 25/28°C. Il montepulciano Lunaria viene venduto in bag in box da 3 litri ed è certificato biodinamico e certificato vegan.

Note di degustazione

Il Montepulciano Lunaria di Cantina Orsogna ha un colore rosso rubino brillante. Bouquet intenso di caratteristica marasca, leggermente tannico. L'impatto con la bocca è ben strutturato, fresco e bilanciato armoniosamente, con intensa persistenza aromatica. Il Montepulciano Lunaria è ottimo anche come vino da meditazione.